

Scampi soep met limoengras

Ingrediënten

- 250 gr scampi's
- 1 liter water
- 2 stokken limoengras
- koriander
- 3 kaffir limoen bladeren
- 1 laos (of gember)
- 2 rode thaise chili's
- 50 gr shiitake champignons
- 50 gr Enokitake paddestoelen
- 4 limoenen
- 3 eetlepels vissaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 3 eetlepel geroosterde chili pasta of chili paste in oil (verkrijgbaar in bokaal)



Vorbereiding

1. Pel en kuis de scampi's
2. Snij de kaffir limoen bladeren in 2.
3. Snij de uiteinden van het limoengras eraf en beschadig ze met de achterkant van je mes.
4. Poets de shiitake champignons en snij ze in 4.
5. Pel en plet de look.
6. Snij de chili's in 2 in de lengte.
7. Hak de koriander.

8. Pers de limoenen.
9. Rasp en snij de laos (of gember) in dunne schijfjes.

Bereidingswijze

1. Kook het water in een pot en voeg het limoengras, limoensap, kaffir limoen bladeren, chili en look toe. Laat voor 5 minuten koken.
2. Voeg de champignons, de laos (of gember), geroosterde chili pasta en sauzen toe. Kook voor 3 minuten.
3. Voeg de scampi's toe en kook tot ze roze worden. Haal de pot meteen van het vuur en voeg de koriander toe.

Als je het graag zuurder eet, voeg meer limoensap toe. Als je het graag zouter eet, voeg meer vissaus toe. Eet je graag pikanter, voeg dan meer chili's toe. Doe dit terwijl je pot van het vuur staat anders raken je scampi's te ver gekookt.